



Pasta borracha con salsa de pimiento

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 30 minutos

Tiempo total: 45 minutos

Porciones: 5 porciones aproximadamente

Lo ideal en esta receta es rostizar los pimientos naturales en lugar de usar pimientos de lata. Es un procedimiento muy sencillo, toma algo de tiempo pero hay una gran diferencia en el sabor.

Aquí dejo el link a la receta de pimientos rostizados, les recomiendo que hagan una buena cantidad y la conserven en el refrigerador ([Pimientos Rostizados](#)).

Los camarones son opcionales, se pueden sustituir con pollo o bien se pueden omitir. Los sabores que recomiendo y que no se deben cambiar son los pimientos, el tequila y las hojuelas de chile japonés. Esta combinación es deliciosa.

Cuidado con el tequila, dos cucharadas pueden ser mucho para algunas personas. Les recomiendo que primero pongan una (cuchara medidora) y prueben la salsa. Aunque el alcohol evapora, se pone ya casi al final y sí alcanza a dar un toque fuerte de sabor.

Finalmente es como el elemento «sorpresa» en esta receta, queda delicioso al combinarse con lo ahumado del pimiento rostizado.

¡Un panecito con mantequilla de ajo y listo!

Ingredientes:

- 250 gr. Fettuccine crudo.
- 1 kilo Camarones grandes pelados y desvenados.
- 450 gr. Pimiento morrón rojo rostizado (de lata o hecho en casa).
- 50 gr. Mantequilla.
- 2 Cucharadas de aceite de oliva.
- 2 Dientes de ajo pequeños finamente picados.
- ½ Cucharada de paprika.
- 1 cucharadita de hojuelas de chile seco (puede ser japonés).
- ¾ Taza de crema de leche ("Nortañita").
- ½ Taza de queso parmesano rallado.
- 1 ó 2 Cucharadas de tequila.
- Perejil picado para adornar.
- Sal y pimienta al gusto.



Pasta borracha con salsa de pimiento

Procedimiento:

Cocer el fettuccine de acuerdo a las instrucciones del paquete. Escurrir y reservar.

Licuar los pimientos rostizados junto con el jugo de la lata hasta que se haga un puré muy terso. Los pimientos se pueden rostizar en el horno (luego se pelan, se les quitan las semillas y se licúan).

En un sartén hondo, derretir a fuego medio la mantequilla junto con el aceite de oliva. Aromatizar el aceite con los dos ajos (aplastados) y retirarlos antes de que se quemen para que no amarguen.

Ahí mismo poner a cocer los camarones a fuego alto, condimentados con paprika, sal, pimienta y las hojuelas de chile seco. En 3 o 4 minutos ya deben estar cocidos (solo esperar a que se cierren un poco en forma de "C" y que ya estén completamente rosas por ambos lados). Sacarlos y reservar.

Bajar nuevamente el fuego y agregar el puré de pimiento rostizado. Dejar que hierva a fuego suave por unos minutos, agregar el tequila y la crema.

Dejar que tome nuevamente temperatura y apagar para que no se vaya a cortar la crema.

Incorporar la pasta ya cocida y los camarones. Mezclar bien y servir caliente con el queso parmesano rallado encima y el perejil picado.

¡BUEN PROVECHO!